

Wir suchen Dich!

KÜCHENCHEF

M/W/D/ I VOLLZEIT I AB ANFANG 2027

WIR BIETEN:

- sicherer Arbeitsplatz in einem ambitioniertem Gastrobetrieb ✓
- viel Raum für eigene Ideen & kulinarische Kreativität ✓
- attraktive Vergütung + Firmenwagen ✓
- moderne Küchenausstattung ✓
- gezielte Urlaubsplanung & flexible Arbeitszeitgestaltung ✓
- motiviertes & professionelles Team ✓

DEINE AUFGABEN:

- ✓ Eigenverantwortliche Leitung der Küche
- ✓ Entwicklung und Umsetzung einer hochwertigen, saisonalen Speisekarte
- ✓ Führung, Motivation und Weiterentwicklung des Küchenteams
- ✓ Warenbestellung, Kalkulation und Kostenkontrolle
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit dem Service und der Geschäftsleitung

DEIN PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin ✓
- Mehrjährige Berufserfahrung als Sous Chef oder Küchenchef ✓
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie ist von Vorteil ✓
- Kreativität, Leidenschaft und ein hoher Qualitätsanspruch ✓
- Wirtschaftliches Denken, Verantwortungsbewusstsein & Kostenkontrolle ✓
- Teamplayer mit Hands-on-Mentalität ✓

WIR WÜNSCHEN UNS:

Du hast den Anspruch, Gäste mit außergewöhnlicher Qualität zu begeistern und verstehst es, ein Küchenteam zu inspirieren und erfolgreich zu führen. Wenn du Leidenschaft für hochwertige Produkte, handwerkliche Perfektion und kreative Küche mitbringst, freuen wir uns auf deine Bewerbung.

BEWIRB DICH UNTER katharina@maiers-hofstubn.de
& WERDE TEIL DES #teamhausmehrings

- ✓ mit deinem Lebenslauf und deiner Erfahrung
- ✓ einem Vorschlag zum Kennenlernen